



2015.7.12

テレビ朝日「食彩の王国」にて、
JAあぶらんど萩“萩たまげなす”が紹介されました。



◎ 全長30cm・重さ1kg越えのものも！？巨大でジューシーな萩のナス

ひとつの食材に秘められた、人類と食に関わる文化の歴史を紐解く情報番組「食彩の王国」にて、山口県産の「萩たまげなす」をご紹介いただきました。その名の通り、たまげるとほどに大きなナスは今は収穫の真っ盛り！大迫力の見た目に驚くのはもちろん、甘くとろりとした味わいにも驚く人が続出です。



◎ 萩のナス農家みなさんの知識と技術、想いがつまった「萩たまげなす」



実は、「萩たまげなす」は山口県で古くから栽培されていた「田屋ナス」という品種。高温にも弱くデリケートだった田屋ナスを、大きさ・味ともに安定させるため、地元農家のみなさんが協力して試行錯誤。その末、できあがったナスを全国に知ってもらうために、重さ500g以上のものを「萩たまげなす」と命名しブランド化しました。平成15年に販売を開始してから、大きな話題を呼び、人気上昇。今では山口県を中心に、年間約2万本を出荷しています。

いいものをつくりたいという想いは時代を超えて受け継がれていくもの。親から子へ知識や技術を受け継ぎ、農家を継ぐために地域の家族農業をサポートすることはもちろん、農業を新しく始める方のためにJAグループでは「新規就農支援」にも力を入れています。機械の操作や栽培技術など農業者になるための実践的な研修から資金面での助成、経営コンサルまでさまざまな角度でサポートを続けていきます。JA出資型農業生産法人は全国で400法人以上と、この10年で4倍に。JAグループではこれからの農業を担う新しい力を応援していきます。

JAグループGM「新規就農支援篇」

<http://www.ja-kizuna.jp/adgallery/cmadvol=03>

◎ 日本全国で200種類近くあるナスは、どんな調理法にも合う万能野菜

まん丸のフォルムをした「丸ナス」や小さな小さな「小丸ナス」、外も中も真っ白の「白ナス」など、その種類はさまざま。そして調理法も、煮る、焼く、揚げる、漬ける…さまざまに楽しむことができます。ナスは90%以上が水分。身体を内側から冷やす作用があり、まさに暑い夏にはぴったりの食材です。

詳しくはこちら！“とれたて大百科”

<http://www.ja-kizuna.jp/food/shun/detail?id=7>

